

Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Gobova juha, 28. 2. 2017, pripravili na kuharski delavnici; Andrej Trifunović in Milan Kotnik

SESTAVINE

1 velika čebula
1 pest peteršilja
olivno olje (lahko tudi sončnično, ampak je olivno boljše)
250 g gob (jurčki, lisičke, ...)
1 jedilna žlica moke
1,5 l vode
vegeta
1vejica šetraja
1 žlica kisle smetane
1 žlica sladke smetane za stepanje
drobnjak
5 strokov česna
½ gobove juhe v vrečki
1 jušna kocka



POSTOPEK

Na olju prepražimo čebulo. Dodamo česen, peteršilj in gobe. To dušimo cca. 15 minut, nato dodamo žlico moke in zalijemo z malo manj kot litrom vode. Dodamo jušno kocko, šetraja in 1 jedilno žlico vegete ter pustimo, da se kuha. Nato 1 krompir naribamo in ga stresemo v juho, drugega pa narežemo na kocke.

Pustimo, da se kuha približno 1 uro. Nato dodamo 1 žlico sladke smetane in 1 žlico kisle smetane. Pustimo par minut in nato dodamo še polovico gobove juhe v vrečki. Juho pustimo še 10-15 minut, po okusu dosolimo z vegeto in serviramo.

Dober tek!